



Entrées

- Les Asperges blanches associées aux morilles, en sabayon de soja, lard colonata, jus de poulet et crumble 42€
- L'œuf translucide, asperges vertes de Pertuis, caviar Daurenki, émulsion d'oignons doux des Cévennes, velouté d'asperges et parmesan 45€
- Carpaccio de Saint-Jacques, rémoulade de topinambours et tourteau, caviar et parfum de pamplemousse 40€

Plats

- La lotte, pâtes à l'encre de seiche, racines de lotus, poireaux, Eringy poêlés et bouillon de poule aux shiitakés 48€
- Le Homard bleu, légumes façon wok, énokis poêlés, pointe d'huile de colza d'Anne Seingier et bisque safranée 58€
- Le Ris de Veau poêlé, purée de carottes parfumée à la cannelle, mini légumes du jardin d'Eric Roy et sauce au cidre 48€
- Le Bœuf *Wagyu A4*, origine japonaise, légumes d'hiver comme un pot au feu, sauce à la moutarde de Meaux et condiment oignons-gingembre 90€
- L'Agneau de lait cuisson au charbon, boulgour au ras el hanout comme un couscous, condiment de Kumquat 45€

-
- Sélection de Fromages affinés de chez Franck Faivre 19€
 - Le Chèvre frais à l'hibiscus et huile d'olive "Taggascia", salade de mesclun à la levure de bière 17€

Desserts

- Le Yuzu comme une tarte sablée, crème de noix de coco, meringue et glace au thé grillé "Hojitcha" 18€
- Les Fraises au lait, crumble pistache, mousse fromage blanc, sorbet au lait et sauce shiso rouge 18€
- Le Plaisir chocolaté : Crème glacée au chocolat blanc associée à la passion, un onctueux de cacahuètes, ganache biskelia et crème brûlée en nuage de ristretto 19€